

## Parmigiano Reggiano trekant 24 mnd DOP 200 g



Tradisjonrik Italiensk fastost, perfekt til matlaging og gratinering. Laget på upasteurisert melk og animalsk løpe.

Parmigiano Reggiano er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Dette er den mest berømte av alle parmesantyper. Osten er opprinnelsesbeskyttet og bedriftens innbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Denne trekanten er laget av Parmigiano Reggiano modnet i minst 24 måneder i 15–20°C. I løpet av denne perioden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann.

Varenr.	907112-fpak
EPD nr.	2088706
Antall i Dpak	10

Parmigiano Reggiano er utmerket til riving og dryss over pastaretter, supper, sauser og pizza. Den er også fin til gratinering. Denne type ost er unnværlig i det italienske kjøkken der den nærmest er å regne som et krydder. Den finkornete konsistensen gjør den velegnet til panering av både kylling- og svinekjøtt. Den kan også brukes i salater der man skjærer opp osten i biter. Passer utmerket sammen med en god balsamico.

framstilt av rå melk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

